

<報道関係各位>

自分好みにカスタマイズできる“ハンバーガー”や“パンケーキ”など、美味しい！楽しい！夏のご褒美buffetに舌鼓

『カスタマイズが楽しい！STRINGS アメリカンサマーグルメフェア』 期間限定開催

■期間:2024年7月5日(金)～9月13日(金)

■場所:ストリングスホテル 名古屋 2階 buffetレストラン「シェフズ ライブ キッチン」

株式会社ベストブライダル(本社:東京都港区、代表取締役:塚田正之)が運営する、ストリングスホテル 名古屋(所在地:愛知県名古屋市
中村区平池町4-60-7)内buffetレストラン「シェフズ ライブ キッチン」では、2024年7月5日(金)から2024年9月13日(金)までの期間限定で、
『カスタマイズが楽しい！STRINGS アメリカンサマーグルメフェア』を開催いたします。

※写真はイメージ



“ヘルシー(健康的)・ビューティー(美しい)・フレッシュ(新鮮)”をテーマに、ライブキッチンから提供される“できたて”buffet料理をお楽しみいただけるシェフズ ライブ キッチン。

夏休みやお盆など家族で集まる機会が多く、暑気払いや納涼会なども多い本シーズンは、シェフズ ライブ キッチン史上最多のメニューラインナップ(フード:56種類/スイーツ:9種類)で皆様をお迎えいたします。

年齢性別なく家族3世代でお楽しみいただけるよう、寿司や天麩羅、ひつまぶしなどの和食や、土日祝日限定で夏祭りフードをイメージした“お子様専用の料理コーナー”をご用意し、今回の目玉として“ハンバーガー&ホットドッグ カスタマイズステーション”が登場。

手作りハンバーガーやソーセージ、チーズや野菜などを、6種のブレッドと6種のソースでカスタマイズし、自分だけのオリジナルバーガーを作ることが可能。その他、シェフズ ライブ キッチン名物のプレミアムローストビーフや、シェフ特製の彩り豊かな前菜やスープなどの出来たて料理をご堪能ください。

スイーツは、クレームブリュレやニューヨークチーズタルト、チョコレートブラウニーなど、パティシエ特製の9種類をご用意。ホイップクリームなどをトッピングして楽しめる“カスタマイズパンケーキ”、6種のアイスクリームと8種のトッピングを混ぜて楽しめる“カラフルストーンアイス”も必見です。料理からスイーツまで、自分好みに“カスタマイズ”できる、美味しく楽しい夏季限定のbuffetを存分にお楽しみください。

◆◆本企画・ホテルに関するお問合せ先◆◆

ストリングスホテル 名古屋 広報担当:石川/岩田
TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail:bb-pr@bestbridal.co.jp

『カスタマイズが楽しい！STRINGS アメリカンサマーグルメフェア』概要



■場所:2F/ブッフェレストラン「シェフズ ライブ キッチン」

■企画:『カスタマイズが楽しい！STRINGS アメリカンサマーグルメフェア』

■開催期間:2024年7月5日(金)～2024年9月13日(金)

■店舗営業時間:

・ランチタイム(11:00～14:40/最終入店13:00)

・ティータイム(15:00～16:30/最終入店15:15)※土日祝日のみ

・ディナータイム(17:00～21:00/最終入店19:30)※土日祝日は17:00～21:30(最終入店20:00)

■電話番号:052-589-0787(レストラン代表)

■詳細URL:https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_3248/

■料金(消費税込・サービス料15%込):

・ランチタイム:大人5,150円～/子供(6~12才)3,000円～/幼児(3~5才)1,800円～

・ディナータイム:大人6,300円～/子供(6~12才)3,600円～/幼児(3~5才)2,200円～

■メニュー内容:※仕入れ状況により一部メニューが変更になる可能性あり

<WAKUWAKU>

家族みんなで楽しもう！ハンバーガー&ホットドッグ カスタマイズステーションが夏限定登場！

【COLD】カスタマイズステーション

フリルレタス/スライスマト/ピクルス/スライスレッドオニオン/チェダーチーズラペ/モツァレラチーズラペ

【HOT】カスタマイズステーション

・ブレッド:ハンバーガーバンズ/豆乳ブレッド/ホワイトブレッド/ホットドッグバンズ/カスクートパン/カンパニユスライスパン

・フィリング:手作りハンバーグ/ミニハンバーグ/粗挽きスモークソーセージ/ピリ辛チリソー/ハーブソーセージ/カリカリベーコン/バーガーエッグ/フライドチキン/ミニメンチカツ

・ソース:トマトケチャップ/フレンチマスタード/激辛シラチャーソース/バーガーソース/テリヤキソース/メンチカツソース

<APPETIZER>

スパムとグラパラリーのポテトサラダ/スイートコーンとベーコンのキッシュ/トルティーヤチップス アボガドワカモール&サルサソース

<SALAD>

コールスローサラダ/ベリー&ミックスフルーツ蜂蜜コンポート/グリーンリーフ/ブロッコリー/コーン/胡瓜スライス/豆ともち麦の豆乳和え/ひよこ豆のカレー仕立て/赤インゲン豆トマトの煮込み冷製

・ドレッシング:シーザードレッシング/イタリアンドレッシング/胡麻ドレッシング/青じそノンオイルドレッシング

・トッピング:ベーコン/クルトン/グラナパダーノ粉チーズ

<FISH&SOUP&PASTA>

粒入りスイートコーンスープ冷製/2種を楽しむシーフードたっぷりクラムチャウダー風シチュー(ポストンスタイル/マンハッタンスタイル)/ヘルシー&アメリカン 大豆ミートボールパスタ/ベラ ロディーチーズで仕上げるトリュフ香るマカロニチーズ/フライドフィッシュ&スパイシーシュリンプ(タルタルソース/タバスコ2種)

<MEAT>

シェフズライブキッチン名物 プレミアムローストポーク(ランチタイムのみ)/シェフズライブキッチン名物 プレミアムローストビーフ(ディナータイムのみ)/パリパリチキン パーボンBBQソースを添えて/バジル香る夏野菜と三元豚のポークビーンズ

<VEGETABLE>

4種のクリスタルソルトで食べるウォームアップベジタブル(ソルト:爽やかレモン、薫るローズマリー、ピリッとレッドチリ、ヘルシー&ビューティー竹炭)/竹炭のデトックス マッシュポテト

<FRIED FOOD>

フライドポテト/マンダリンカットポテト/ハッシュブラウンポテト/クリスピーオニオンリング

・フレイバー&ソース:ケイジャンパウダー/バター醤油パウダー/トマトケチャップ

<JAPANESE FOOD>

揚げたて天麩羅(ランチ:海老、季節野菜2種/ディナー:海老、キス、季節野菜2種)/寿司(土日祝日ランチ限定:手巻きでも楽しめる!カリフォルニア風ちらし寿司/ディナータイム:にぎり寿司 鮪、烏賊、海老、炙りしめ鯖、サーモン)/鰻卵ひつまぶし/地元産白米”あいちのかおり”

<GOHAN>

メキシカン ジャンバラヤ/カントリーキャプテン チキントマトカレー

<KIDS>※夏祭りフードをイメージしたキッズコーナーが土日祝日限定で登場!

たこ焼き/焼きそば/ミニアメリカンドッグ など

<SWEETS>

クレームブリュレ/ストロベリーマフィン/パッションフルーツのパンナコッタ/オレンジムース/パインアップル&ブルーハワイゼリー/ニューヨークチーズタルト/チョコレートブラウニー/カスタマイズパンケーキ(カラースプレー、チョコレートソース、ホイップクリーム、パールチョコレート)/カラフルストーンアイス(6種のアイスクリーム/8種のトッピング)

<SPECIAL>※記念日のプレートをご予約いただいた方限定

スタッフが目の前で仕上げる“しぼりたてモンブラン”

